

Rotolo di Nutella o marmellata

Ingredienti per l'interno:

Un barattolo di marmellata/Nutella

Strumenti:

un coltello per spalmare
un piatto per servire

Pan di Spagna

Ingredienti:

6 uova zucchero
300 g di zucchero
100 g di farina
200 g di farina
100 g di fecola
 $\frac{1}{2}$ bustina di lievito

Strumenti:

1 cucchiaino di metallo
1 frusta
1 zuppiera

Preparazione

Sbattere con la frusta le uova intere con l'aggiunta di zucchero fino a formare un impasto morbido, successivamente aggiungere la farina, la fecola e il lievito e girare con un cucchiaino di metallo molto lentamente. Versare l'impasto in una teglia rettangolare precedentemente imburrata.

Cuocere in forno a 150°C - 160°C per 25 minuti. Dopo che il pan di Spagna è pronto spalmare al suo interno marmellata o Nutella a piacere e arrotolare velocemente. Lasciare intiepidire.